

# Pasta con salsiccia e piselli



## Descrizione

La pasta con salsiccia e piselli è un piatto semplice ma ricco di sapore, perfetto per un pranzo o una cena quando hai voglia di qualcosa di sostanzioso e confortante. Ecco una ricetta base che puoi personalizzare a piacere.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 15 min

**DIFFICOLTÀ:** 2

**COTTURA:** 15 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

320 g di **pasta**  
200 g di **salsiccia** di suino  
200 g di **piselli** precotti  
1 **cipolla**

1 cucchiaio di **vino bianco**  
**Olio, sale e pepe** q.b.  
100 g di **parmigiano** grattugiato

## Preparazione

- 1) Rimuovi la pelle dalla salsiccia e sbriciolala con una forchetta o con le mani.
- 2) In una padella capiente, soffriggi la cipolla finemente tritata in un filo d'olio extravergine di oliva fino a che non diventa trasparente.
- 3) Aggiungi la salsiccia sbriciolata e lasciala rosolare fino a che non assume un colore dorato. A questo punto puoi sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare.
- 4) Aggiungi i piselli alla padella, mescola bene e lascia cuocere per qualche minuto. Se necessario, aggiungi un po' d'acqua o brodo per non far asciugare troppo il condimento.
- 5) Nel frattempo, cuoci la pasta in abbondante acqua salata seguendo i tempi indicati sulla confezione per ottenere la cottura desiderata.
- 6) Scola la pasta al dente, conservando un po' d'acqua di cottura.
- 7) Aggiungi la pasta nella padella con il condimento di salsiccia e piselli, mescolando bene a fuoco medio. Se il composto risulta troppo asciutto, aggiungi un po' dell'acqua di cottura della pasta per rendere il tutto più cremoso.
- 8) Servi la pasta ben calda, spolverizzando con Parmigiano Reggiano grattugiato e, se ti piace, una macinata di pepe nero.

Consigli:

**Variante vegetariana** Puoi sostituire la salsiccia con dei funghi tritati per una versione vegetariana del piatto.

**Crema di piselli** Per una versione più cremosa, puoi frullare metà dei piselli con un po' d'acqua di cottura della pasta e aggiungerla al condimento.

**Erbe aromatiche** Aggiungi del rosmarino o del timo fresco per un tocco aromatico in più.